

Islikon, Januar 18

MENU-VORSCHLÄGE FÜR IHRE FEIER

Lieber Gastgeber!

Es freut uns, Ihnen unsere Dokumentation überreichen zu dürfen!

Wir vom Partyservice zum Ochsen wollen zum Gelingen Ihres Festes wesentlich beitragen, indem wir Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an traditionellen und abwechslungsreichen Hauptgerichten mit den dazu passenden Vorspeisen und Desserts.

Selbstverständlich erstellen wir aber auch ein Menu ganz nach Ihren Wünschen! Lassen Sie uns Ihre Vorstellungen wissen. In einem gemeinsamen Gespräch komponieren wir dann eine Speisenfolge ganz nach Ihrer Wahl, passend zu Ihrem Anlass oder der Jahreszeit.

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen und erwarten gerne Ihre baldige Kontaktaufnahme!

Mit freundlichen Grüßen

**METZGEREI & PARTYSERVICE
ZUM OCHSEN AG**

Reto Schneider Jean-Andrè Wirthlin

An die Organisatoren

Teilnehmerzahl : Abweichungen von der gemeldeten Personenzahl sind spätestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben.

Abholrabatt : Wenn Sie die Speisen direkt bei uns abholen, gewähren wir einen Rabatt von 10%.

Besonderes : Die Preise verstehen sich rein netto. Auf Wunsch übernehmen wir Service, Überwachung des Buffets sowie das Schöpfen der Speisen. Kosten pro Stunde und Mitarbeiter; Fr. 45.--.

Gerne liefern wir Ihre Bestellung direkt zu Ihnen nach Hause oder an die Festlokalität.

Für diese Dienstleistung verrechnen wir:

- Frauenfeld und Umgebung: Fr. 20.00 pauschal
- Weitere Umgebung: nach Aufwand

Mehrwertsteuer: 2,5 % MwSt. müssen wir Ihnen verrechnen, wenn Sie die bestellten Speisen bei uns abholen oder wir sie Ihnen bis zur Haustüre liefern.

7.7 % MwSt. müssen wir Ihnen verrechnen, wenn wir Sie zusätzlich die Serviceleistungen unseres Catering-Personal beanspruchen.

Reservation: Gerne reservieren wir Ihnen das gewünschte Datum für 4 Wochen, danach stornieren wir Ihren Termin.

Geschirrmiete: Keine Lust auf Abwasch? Wir organisieren für Sie das benötigte Geschirr, welches frühzeitig geliefert und von uns in gebrauchtem Zustand zurückgenommen wird.

Unser traditionelles Angebot

Kalte Vorspeisen

Lachsroulade

*gefüllt mit Meerrettich- und Lachsforellen-Mousse
und frischem Schnittlauch*

Fr. 14.--

Cavaillon - Melone

mit Parmaschinken

Fr. 14.--

Mostmöckli aus dem Thurgau

*im hauseigenen Kamin geräucht.
Dazu servieren wir Thurgauer-Rahmkäse.*

Fr. 14.50

Vorspeisen-Variationen Teller

*Lassen Sie sich von verschiedenen kalten
Köstlichkeiten überraschen*

Fr. 18.--

Warme Vorspeisen

Rigatoni alla siciliana

*an rassisger Tomatensauce mit Auberginenwürfeli
und geschmolzenem Mozzarella*

Fr. 14.--

Lachsravioli

*mit Rauchlachsfüllung verfeinert mit
frischem Dill und Zitronensauce*

Fr. 14.--

Gemüse-Lasagne

*mit Zucchini und Champignons oder
mit einem bunten Allerlei frischer Saisongemüse*

Fr. 12.--

Steinpilzrisotto alla nonna

*mit frischen Steinpilzen, Gorgonzola
und Petersilie*

Fr. 14.--

Aus Meer und See

Rotzungenfilet nach Grenobler-Art
*in Butter gebratenes Rotzungenfilet mit Zitronenwürfeln,
Kapern und Kräutern. Dazu Petersilienkartoffeln.* Fr. 17.--

Lachstranche oder Zander auf Lauchbeet
*an einer sämigen Weisswein-Sauce
mit Wildreis* Fr. 17.--

Suppen

Consommé mit Flädli oder Mark Fr. 6.--
Gemüsebouillon mit Einlage Fr. 6.--
Kresseschaumsuppe Fr. 6.50
Tomatencrèmesuppe mit Brotcrôtons und Gin Fr. 6.50
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry Fr. 7.--
Kürbiscrèmesuppe (nach Saison) Fr. 6.50
Rieslingschaumsuppe Fr. 7.--

Salate

Grüner Salat „Royal“ Fr. 8.00
Gemischter Salat Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Ei (saisonbedingt) Fr. 9.50
Blattsalat mit Lachsstreifen und frischen Pilzen Fr. 10.50
Salatbuffet à discretion (10 Sorten) Fr. 12.00
Salatbuffet à discretion (6 Sorten) Fr. 9.00
Tomaten-Mozarella Salat mit frischem Basilikum Fr. 9.50

Unsere traditionellen Fleischgerichte

Die klassischen Beilagen sowie eine Auswahl an Gemüse können selbstverständlich nach Ihrem Wunsch zusammengestellt werden. Sie finden eine Auswahl davon auf Seite 7 (eine Beilage ist im Preis inbegriffen).

Schweinefleisch

<u>Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rahmsauce</u>	Fr. 18.50
<u>Piccata "Milanese"</u> <i>mit Tomatenspaghetti</i>	Fr. 20.--
<u>Holz hackersteak mit Kräuterbutter</u>	Fr. 20.--
<u>Schweins- und Kalbsbraten nach Förster-Art</u>	Fr. 23.--
<u>Schweinssteak mit Morchelrahmsauce</u>	Fr. 26.--
<u>Schweinsfiletmedaillons am Stück gebraten</u> <i>an sämiger Schnittlauchrahmsauce</i>	Fr. 30.--

Kalbfleisch

<u>Kalbsrahmgulasch nach Wiener-Art</u>	Fr. 21.—
<u>Kalbsbraten an Morchelrahmsauce</u> <i>im Ofen rosa gebraten</i>	Fr. 28.--
<u>Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher-Art"</u>	Fr. 27.50
<u>Piccata "Zio Carlo"</u> <i>mit Tomatenwürfeli und frischen Kräutern</i>	Fr. 27.50
<u>Kalbssteak mit frischen Steinpilzen</u>	Fr. 36.50
<u>Kalbsschnitzel an feiner Champignonrahmsauce</u>	Fr. 29.50

Rindfleisch

<u>Ungarisches Gulasch</u>	Fr. 19.--
<u>Rindsbraten nach Burgunder-Art</u>	Fr. 24.50
<u>Rindsfiletgoulasch "Stroganoff"</u> <i>an delikater Paprikarahmsauce mit Champignons Peperoni und Gurkenstreifen</i>	Fr. 36.00
<u>Rindsrücken "Orloff"</u> <i>Entre-côte am Stück rosa gebraten an Sauce Café de Paris.</i>	Fr. 35.50

Geflügel und Lamm

<u>Pouletgeschnetztes „Casimir“</u>	Fr. 19.00
<u>Frische marinierte Pouletschenkel</u>	Fr. 16.50
<u>Pouletbrüstli gebraten an Zitronensauce</u>	Fr. 22.50
<u>Lammrack an Kräutersauce</u>	Fr. 30.50
<u>Lammrücken „Provençale“</u> <i>Lammrückenfilet rosa gebraten mit Tomaten- würfeli, Kräutern und Knoblauch</i>	Fr. 30.50

Beilagen

*Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Rösti,
Butternüdeli, Spätzli,
Trockenreis, Pilzrisotto*

Gemüse

<i>Saisongemüse, Blattspinat, Rüebl, Blumenkohl</i>	Fr. 3.--
<i>Bohnenpäckli</i>	Fr. 3.50

Desserts

<i>Caramelköpfl</i>	Fr. 6.50
<i>Cassata Siziliana</i>	Fr. 6.50
<i>Nougat Eistorte</i>	Fr. 7.--
<i>Vacherin glacé</i>	Fr. 7.--
<i>Thurgauer Süssmostcrème</i>	Fr. 7.50
<i>Kirschengratin</i>	Fr. 9.--
<i>Zwetschgen-Auflauf</i>	Fr. 9.--
<i>Tiramisu</i>	Fr. 9.50
<i>Mousse aux chocolat</i>	Fr. 9.50
<i>Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce</i>	Fr. 9.50
<i>Frischer Fruchtsalat</i>	Fr. 10.--
<i>Orangen-, oder Apfelsorbet</i>	Fr. 8.50
<i>Hochzeitstorte</i>	Fr. 9.50
<i>Dessertbuffet</i>	Fr. 14.00

Unsere beliebten Spezial-Angebote

Buffets ab 30 Personen

Hors d'oeuvre - Buffet

Terrine, Pastete, Roastbeef, Schweinscarrébraten, Räucherlachs, Crevetten, Melone, Bündnerfleisch, Antipasti, Rohschinken, geräuchte Forellenfilet, reichhaltige Garnituren mit gefüllten Eiern und Tomaten.

Tartare-, Cumberland- und Meerrettichsauce.

Grosses Salatbuffet

Fr. 37.--

Gourmet – Buffet

Kalte Speisen: Terrine, Pastete, Roastbeef, Lachs, Antipasti Crevetten, Melone, Bündnerfleisch, Rohschinken, geräuchte Forellenfilets, gefüllte Eier, gefüllte Tomaten, Tartar- und Cumberlandsauce.
Grosses Salatbuffet

Warme Speisen: Schweinscarrébraten, Kalbsbraten, Lammrack Gemüse und Kartoffelgratin. Morchelrahmsauce und Sauce Provençale.

Fr.55.--

Tessiner - Buffet

Kalte Speisen: Coppa, Salami, Rohschinken, Melone, Antipasti, Bündnerfleisch, Mortadella, Vitello Tonato, gefüllte Eier, gefüllte Tomaten, reichhaltiges Salatbuffet.

Warme Speisen: Rindsbraten, Tessiner Rollbraten, Poulet, gebratene Truthahnbrust, Lasagne, Polenta, Bratkartoffeln mit Rosmarin und Makkaroni

Fr. 49.--

Spezialitäten des Hauses!

Spezialitäten vom Holzkohlengrill à discretion

Die Grilladen werden von uns an Ort und Stelle zubereitet

Rindsrücken, Schweinsrücken, Schweinsfilet,
Kalbssteak, Lammrack, Pouletbrüstli sowie diverse Würste
Mit Kräuterbutter und Pfeffersauce.

Kartoffelgratin, Nüdeli oder Baked Potatoes
mit Sour cream nach Ihrer Wahl

Maiskolben und Zucchetti grilliert

Fr. 38.--

Das beliebte Hausmenu

Gebratenes Pouletbrüstli und Schweinscarré-Braten
mit Kräuterbutter und Sauce provençale
Kartoffelgratin, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Salatbuffet à discrétion

Fr. 36.--

Winzer - Fondue

Lust auf etwas Neues? Überraschen Sie Ihre Gäste mit
einem Winzerfondue:

Rindsfilet, Kalbsfilet, Schweinsfilet, Lammrückli,
Poulet frisch in Tranchen geschnitten
und Hackfleischbällchen

Verschiedene Saucen nach Wahl und Garnituren

Fr. 30.--

Das dazugehörige Fondue-Geschirr kann gemietet werden

Für unkomplizierte Party-Einladungen

Grillplatte nach Art des Hauses

Wenn Sie selbst der Grillmeister sein möchten, stellt Ihnen unser Chef-Metzger eine toll garnierte Grillplatte je nach Anzahl Gästen zusammen.

Grillplatte mit Kräuterbutter Fr. 18.--
Salatbuffet (10 Sorten) Fr. 12.--

Ofenfrischer Fleischkäse

mit Salatbuffet und Kartoffelsalat à discretion Fr. 18.50

Schinken im Brotteig

mit Salatbuffet und Kartoffelsalat à discretion Fr. 24.--

Hackbraten mit Kartoffelstock und Mischgemüse Fr. 20.--

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus Fr. 16.--

Spaghetti – Buffet

mit Sauce Bolognese, Tomatensauce, Carbonara,
Pestosauce und Parmesan Fr. 20.--

Lasagne al Forno Fr. 17.--

Mah-Mee, Bami-Goreng, Nasi-Goreng Fr. 20.--

Party-Platte Fr. 15.—

Grischuna-Platte Fr. 18.—

Aelplermaggaronen Fr. 17.--

Spiessliplausch

Für eine unkomplizierte Party: jeder macht seinen eigenen Spiess nach Lust und Laune:

Zutaten: Rind, Lamm, Poulet, Schwein, Cipollata, Klosterspeck, Gemüse

Fr. 20.--

Haus-Sauce / Kräuterbutter: nach Aufwand

Miete Spiessligrill : Fr., 50.— / Stück

Holzkohle: Fr. 30.- / 10 kg

Hamburgerplausch

Rindshamburger (gebraten in Wärmekiste)

Hamburgerbrötli,

Haussauce, Zwiebeln, Gurken, Salatblätter

Ketchup und Senf

Raclettekartoffeln mit sour cream

Salatbuffet 6 Sorten

Fr. 22.00

Oder teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit, wir werden versuchen, sie zu erfüllen!